



REV. 04.20.12



ENOTECA - RISTORANTE - PIZZERIA

## SALUMI

Bresaola	Cacciatorini
Coppa	Speck
Prosciutto	Sopressata
Salumi Misti	\$22

## FORMAGGI

Taleggio	Mozzarella Di Bufala
Aged Pecorino	Blu Del Moncenisio
Piave	Rabiola
Formaggi Misti	\$26

## SMALL PLATES

- Marinated Olives 6
- Truffle Fries Parmesan, Truffle Salt 7
- Crispy Artichokes Lemon, Parmesan 8
- Brussel Sprouts Parmesan, Lemon, Olive Oil 8
- Veal Ricotta Meatballs Pomodoro Sauce 8
- Eggplant Caponata Pine Nuts, Golden Raisins 9
- Beef Carpaccio Avocados, Hearts of Palm, Extra Virgin Olive Oil 10
- Polenta Fries Veal Ragu 9
- Eggplant Parmigiana 8
- Crispy Calamari Black Olives 12
- Sauteed Clams Cherry Tomatoes, Garlic, Oil 12
- Roasted Scallops Shitake Mushrooms 14
- Grilled Vegetables 9
- Octopus Salad Cherry Tomatoes, Baby Potatoes, Olives, Lemon Vinaigrette 12
- House-made Burrata Arugula, Olive Oil 12
- Insalata Di Mare 11
- Bruschetta Tomatoes, Arugula 7
- Salmon Carpaccio Fennel, Lemon, Pepper 11
- Grilled Squid Balsamic Vinegar 11
- Baby Octopus Tomato Sauce, Crostini 11
- Tuna Tartar Avocados, Cucumbers, Arugula 13
- Salsiccia Potatoes, Mushrooms, Cherry Tomatoes Cooked In Wood Burning Oven 9
- Zuppa Del Giorno 8

## INSALATE

- Insalata Verde Mixed Baby Greens, Shaved Vegetables, Pomegranate 10
- Roasted Beet Salad Watercress, Goat Cheese Croutons, Truffle-Honey Vinaigrette 13
- Caprese Salad Heirloom Cherry Tomatoes, Basil, Mozzarella Di Bufala DOC 13
- Arugula Salad Cherry Tomatoes, Shaved Parmigiano, Balsamic 11
- Steak Salad Arugula, Cherry Tomatoes, Lemon 16
- Crab Meat Salad Fresh Cucumbers, Lemon Oil 16
- Panzanella Red Onions, Heirloom Cherry Tomatoes, Celery, Garlic, Extra Virgin Olive Oil 12
- Fennel Salad Oranges, Arugula, Lemon 10

## WOOD-FIRED PIZZA

- Margherita Tomatoes, Basil, House-made Mozzarella 12
- Broccoli Rabe Tomatoes, Mozzarella 12
- Seasonal Vegetable Mozzarella, Tomatoes 13
- Eggplant Smoked Mozzarella and Roasted Peppers 14
- Sausage Tomatoes, Mozzarella 14
- Cherry Tomato Basil Pesto, House-made Mozzarella 14
- Spicy Salami House-made Mozzarella, Pecorino, Tomatoes, Calabrian Chili Oil 15
- Prosciutto Cotto Mushrooms, Mozzarella, Tomato Sauce 15
- Porcini Mushrooms Prosciutto Di Parma, House-made Mozzarella 16
- Bosch Pears Gorgonzola, Mozzarella, Arugula, Walnuts 16
- Mozzarella Di Bufala DOC Tomato Sauce, Basil 16
- Arugula Tomatoes, Mozzarella, Prosciutto, Shaved Parmigiano 16

## PASTA

House-made Pasta

- Spaghetti Alla Chitarra Con Pomodorini Cherry Tomatoes, Basil, Pecorino Cheese 18
- Pappardelle Bolognese Traditional Slow Cooked Ragù, Parmigiano 22
- Tagliolini Ai Porcini Mushrooms Spring Garlic, Truffle Butter, Parmigiano 24
- Short Rib Ravioli Creamy Tomato Sauce, Crispy Smoked Prosciutto Chips 20
- Cavatelli Funghi e Salsiccia Shitake Mushrooms, Sausage, Garlic, Oil 21
- Orecchiette Gamberi e Pesto Shrimp, Basil Pesto 23
- Calamarata alle Vongole Clams, Garlic, Oil, Zucchini, White Wine 23
- Tagliatelle al Salmone Dill, Mascarpone, Spring Garlic, Caviar 23
- Lobster Risotto M/P

## SECONDI

- Roasted Chicken Creamy Polenta, Spicy Broccoli Rabe 20
- Pan Seared Pork Chop Shishito Peppers, Rosemary Potatoes, Peppercorn Sauce 23
- Salmone Parmantier Truffle Potato Puree, Fried Spring Garlic 24
- Tagliata Di Manzo Roasted Skirt Steak, Tomato Gratin, Arugula 24
- Bar Rosso Burger Roasted Mushrooms, Prosciutto, Aged Provolone, Crispy Shallots, Balsamic Aioli 16
- Cacciucco Market Fish, Squid, Mussels, Clams, Scallops, Shrimp, Garlic Bread, Tomatoes 26
- Wood Oven Striped Bass Fennel Crème Sauce, Asparagus 28

# @BAR ROSSO

## VINO

### SPUMANTE

NV	Enrico Rose	Prosecco	35.00
2009	Adriano Adami Giardino	Prosecco	54.00
NV	Nino Franco Primo	Prosecco	60.00
2000	Cristal	Champagne	300.00

### BIANCO

#### Trentino-Alto Adige

2009	Pinot Bianco, Cantina Tramin	30.00
2010	Pinot Grigio, Bollini	35.00
2009	Pinot Grigio, Kurtatsch Cortaccia	40.00
2009	Pinot Bianco, Alois Lageder	40.00
2009	Pinot Bianco, Elena Walch	65.00

#### Piedemonte

2010	Chardonnay, Bava	35.00
2010	Arneis, Giacosa Fratelli	37.00
2009	Arneis, Ceretto	40.00
2009	Chardonnay, Bricco Sole	44.00
2010	Roero Arneis, Vietti	49.00
2008	Arneis, Prunotto	50.00
2006	Chardonnay, Claudio Mariotto "Pitasso"	77.00

#### Friuli-Venezia Giulia

2010	Pinot Grigio, D'Orsaria	35.00
2010	Sauvignon Blanc, Bertani DueUve	40.00
2007	Friano & Chardonnay, Collavini Broy	88.00

#### Veneto

2010	Pinot Grigio, Sydney Ann	35.00
------	--------------------------	-------

#### Tuscany

2009	Chardonnay, Nozzole "Le Bruniche"	38.00
2010	Chardonnay, Antinori Bramito	50.00
*2009	Chardonnay, Cabreo "La Pietra"	60.00
2006	Vernaccia, Montenidoli Carato	88.00
*2009	Chardonnay, Antinori Cevaro Sala	98.00

#### Umbria

2009	Grechetto, Trappolni	37.00
------	----------------------	-------

#### Abruzzo

2008	Trebbiano, Stella	35.00
*2006	Chardonnay, Marina Cvetic	124.00

#### Campania

2008	Fiano, Guido Marsella	58.00
------	-----------------------	-------

#### Sardinia

2010	Vermentino, Santa Maria	35.00
------	-------------------------	-------

#### Sicily

*2008	Chardonnay, Planeta	72.00
-------	---------------------	-------

### ROSSO

#### Trentino-Alto Adige

2009	Merlot, Barone Fini	35.00
2007	Pinot Noir, Concilio Reserve	40.00
2000	Cabernet Sauvignon, Hofstatter "Yngram"	150.00
2008	Pinot Noir, Hofstatter, Barthenau	177.00

#### Friuli-Venezia Giulia

2005	Refosco, Conte Brandolini d'Adda	35.00
2009	Merlot, Scarbolo,	42.00
2006	Merlot, Conte Brandolini "Vistoria"	55.00
2007	Refosco, Marco Cecchini	60.00

#### Abruzzo

2008	Montepulciano, La Valentina	39.00
2010	Sang-Montepulciano Trappolini "Cenereto"	40.00
2008	Montepulciano, Zaccagnini Riserva	42.00
2007	Montepulciano, Tor Del Colle	47.00

#### Veneto

2006	Corvina, Valpolicella, Lamberti Ripasso,	35.00
2008	Ripasso "Monti Garbi", Tenuta San Antonio	55.00
2006	Carmenere-Cab Franc, Bradisismo	83.00
2004	Amarone, La Ragose	110.00
2006	Amarone, Masi "Costasera"	120.00
2001	Amarone, Masi "Vaio Serego"	135.00
2006	Amarone, Zenato	155.00

#### Piedemonte

2009	Nebbiolo di Langhe, Serradenari	45.00
2009	Dolcetto d'Alba, Mauro Veglio	50.00
2008	Dolcetto d'Alba, Pio Cesare	60.00
2008	Barbera, Paolo Scavino	75.00
2007	Nebbiolo, Ca' Bianca	88.00
2005	Nebbiolo, Ceretto "Zonchera"	103.00
2000	Nebbiolo, Guiseppe Contratto, Tenuta Secolo	104.00
2007	Barbaresco, Martinenga	111.00

#### Tuscany

2007	Chianti Classico, Nozzole "Villa Nozzole"	37.00
2007	Chianti, Volpaia Borgianni	37.00
2007	Morellino di Scansano, Poggio Sughere	38.00
2007	Chianti, Bivio	40.00
2007	Sangiovese Riserva, Grifone	42.00
2009	Chianti Classico, Dievole,	43.00
2009	Cab-Merlot, Renzo Masi "Erta e China"	45.00
2008	Chianti Classico, Badia a Coltibuono	49.00
2008	Chianti Classico, Volpaia,	49.00
2007	Syrah, I Giusti & Zanza "Nemorino"	50.00
2008	Rosso di Montalcino, Val di Suga	50.00
2009	Rosso di Montalcino, La Ragnaie	53.00
2009	Rosso di Montalcino, Il Poggione	55.00
2005	Vino Nobile di Montepulciano, Godiolo	58.00
2009	Rosso di Montalcino, Silvio Nardi	58.00
2008	Chianti Classico Riserva, Nozzole	60.00
2005	Chianti Classico Riserva, Volpaia	66.00
2008	Sangiovese, Biserno Insoglio	70.00
2009	Sangiovese, Banfi "Belnero"	72.00

#### Umbria

2004	Sagrantino, Milziade Antano, Montefalco	96.00
------	---	-------

#### Sardinia

2006	Carignano-Cabernet, Barrua, Sardinia	132.00
------	--------------------------------------	--------

#### Apulia

2008	Primitivo-Negroamaro, Liveli	35.00
2009	Primitivo, Castello Monaci	36.00
2009	Negro-Malvasia,Castello Monaci "Liante"	37.00

#### Sicily

2009	Nero d' Avola, Ala Nera	35.00
2007	Nerello, Passopisciaro	80.00

#### House Favorites: Super-Tuscans, Barolos and Brunellos

2009	Syrah-Merlot, Ca' Marcanda "Promis"	95.00
2005	Brunello di Montalcino, Casanova di Neri	99.00
2006	Brunello di Montalcino, Il Poggione	111.00
2005	Barolo, Michele Chiarlo "Tortoniano"	119.00
2006	Barolo, Vietti "Castiglione"	124.00
2000	Barolo Riserva, Giacomo Borgogno,	138.00
2005	Barolo Riserva, Pian della Vigne.	136.00
2006	Brunello di Montalcino, Tenuta La Fuga	140.00
2008	Cab-Merlot, Tignanello	150.00
1998	Barolo Riserva, Giacomo Borgogno	153.00
2004	Brunello Riserva, Il Poggione	161.00
2009	Cab-Merlot, Tenuta Ponti "Oreno"	165.00
2008	Cab-Merlot, Guidalberto Sassicaia	168.00
2006	Barolo, Gianfranco Alessandria San Giovann	173.00
2007	Tignanello, Cab-Merlot, Tuscany	195.00
2004	Barbaresco, Pio Cesare "Il Bricco"	205.00
2007	Barolo, Michele Chiarlo "Cannubi"	218.00
2004	Barolo, Prunotto "Bussia"	220.00
1990	Barolo Riserva, Giacomo Borgogno	300.00
2007	Cab-Merlot, Sassicaia	320.00